

DIPLOMA IN MEAT TECHNOLOGY (DMT)

Term-End Examination

June, 2018

BPVI-026 : POULTRY PRODUCTS TECHNOLOGY

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

- Note :** (i) *Answer five questions.*
(ii) *Question no. 1 is compulsory.*
(iii) *All questions carry equal marks.*

- 1. Define the following (any ten) : 10x1=10**
- (a) Broiler
 - (b) Albumen
 - (c) Candling
 - (d) Thermostabilization
 - (e) Evisceration
 - (f) Singeing
 - (g) Stunning
 - (h) Chicken drumstick
 - (i) Freezer burn
 - (j) Curing
 - (k) Caponization
 - (l) Barbecuing
- 2. (a) Describe the structure of an egg. 5**
(b) "Eggs are a rich source of quality protein" - 5
Justify the statement.

3. (a) Explain the quality factors used for grading of egg. 5
 (b) Describe any two methods of egg preservation. 5
4. (a) Describe the process of frozen egg pulp preparation. 5
 (b) Briefly describe different sections of poultry processing plant. 5
5. (a) Explain the factors considered for grading of poultry carcass. 5
 (b) Define scalding. Write any two methods along with advantages and disadvantages. 5
6. (a) Write about different steps followed in automatic poultry processing line. 5
 (b) Why poultry meat is considered as a food of high nutritional value ? 5
7. (a) Narrate two freezing methods used for preservation of poultry meat. 5
 (b) Give the recipe and steps of chicken sausage preparation. 5
8. Write short notes on the following (any four) :
 (a) Storage of egg 4x2.5=10
 (b) Packaging of poultry meat
 (c) Tenderization of poultry meat
 (d) Tandoori chicken
 (e) Enrobed chicken product
-

माँस प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा (डी.एम.टी.)

सत्रांत परीक्षा

जून, 2018

बी.पी.वी.आई.-026 : पोल्ट्री (कुक्कुट) उत्पाद प्रौद्योगिकी

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

- नोट : (i) पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।
(ii) प्रश्न संख्या 1 का उत्तर देना अनिवार्य है।
(iii) सभी प्रश्नों के समान अंक हैं।

1. परिभाषा दीजिए (किन्हीं दस) : 10x1=10
- (a) ब्रॉयलर
 - (b) ऐल्ब्यूमेन
 - (c) कैंडलिंग
 - (d) तापस्थिरीकरण
 - (e) अंतरंग निकालना
 - (f) रोमों को झुलसाना
 - (g) बेहोश करना (स्टनिंग)
 - (h) चिकन ड्रमस्टिक
 - (i) फ्रीज़र बर्न
 - (j) संसाधन
 - (k) मुर्गे (नर पक्षियों) का बधियाकरण
 - (l) सीक पर भूनना (बार्बेक्यूईंग)
2. (a) अंडे की संरचना का वर्णन कीजिए। 5
(b) "अंडे, गुणवत्तायुक्त प्रोटीन का एक प्रचुर स्रोत हैं" - 5
कथन की पुष्टि कीजिए।

3. (a) अंडे की श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) में प्रयुक्त गुणवत्ता संबंधी कारकों का वर्णन कीजिए। 5
 (b) अंडा परिरक्षण की किन्हीं दो विधियों का वर्णन कीजिए। 5
4. (a) अंडे का हिमशीतित (frozen) गुदा पल्प बनाने की प्रक्रिया का वर्णन कीजिए। 5
 (b) पोल्ट्री (कुक्कुट) प्रसंस्करण संयंत्र के विभिन्न भागों का संक्षेप में वर्णन कीजिए। 5
5. (a) मृत कुक्कुट के श्रेणीकरण (ग्रेडिंग) के लिए, किन कारकों पर विचार करना ज़रूरी है? वर्णन कीजिए। 5
 (b) ताप द्रव दहन (scalding) को परिभाषित कीजिए। इसकी किन्हीं दो विधियों का वर्णन लाभ एवं दोष सहित कीजिए। 5
6. (a) स्वचालित (ऑटोमैटिक) कुक्कुट प्रसंस्करण लाइन में सम्मिलित विभिन्न चरणों के बारे में लिखिए। 5
 (b) कुक्कुट मीट को उच्च पोषणिक मान वाला खाद्यपदार्थ क्यों माना जाता है? 5
7. (a) कुक्कुट मीट के परिरक्षण में प्रयुक्त दो फ्रीजिंग (हिमकारी) विधियों को सविस्तार लिखिए। 5
 (b) चिकन सॉसेज बनाने की व्यंजन-विधि (रैसिपी) और संबंधित चरणों का वर्णन कीजिए। 5
8. संक्षेप में नोट लिखिए (किन्हीं चार) : 4x2.5=10
 (a) अंडे का भंडारण
 (b) कुक्कुट (पोल्ट्री) मीट की पैकेजिंग
 (c) कुक्कुट मीट का मृदुकरण बनाना
 (d) तंदूरी चिकन
 (e) आलेपित (enrobed) चिकन उत्पाद